KitchenAid™

ARTISAN™ FOODPROCESSOR
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

ARTISAN™ FOOD PROCESSOR
INSTRUCTIONS AND RECIPES

ROBOT MÉNAGER ARTISAN™
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

ARTISAN™ FOOD PROCESSOR
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

FOOD PROCESSOR ARTISAN™
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

PROCESADOR DE ALIMENTOS ARTISAN™
INSTRUCCIONES Y RECETAS

ARTISAN™ MATBEREDARE
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

ARTISAN™ FOODPROSESSOR
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

ARTISAN™ MONITOIMIKONE
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

ARTISAN™ FOOD PROCESSOR
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

PROCESSADOR DE ALIMENTOS ARTISAN™
INSTRUÇÕES E RECEITAS

ARTISAN™ MATVINNSLUVÉL
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ARTISAN™ ΚΟΥΖΙΝΟΜΗΧΑΝΗ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Italiano

Modelli 5KFPM776 (illustrato), 5KFPM771, 5KFPM775 (non illustrato)

Indice

Italiano

Misure di Sicurezza del Food Processor

La vostra sicurezza e quella degli altri sono molto importanti.

Abbiamo inserito in questo manuale e sul vostro apparecchio importanti norme di sicurezza che dovranno essere lette attentamente e scrupolosamente rispettate.

Questo è il simbolo di pericolo.

Segnala gli eventuali pericoli causa di infortunio o decesso.

Questo simbolo accompagna tutti i messaggi di sicurezza ed anche i termini “PERICOLO” e “AVVERTENZA.” Questi termini indicano:

la mancata osservanza immediata delle istruzioni potrebbe essere causa di lesioni gravi o fatali.

la mancata osservanza delle istruzioni potrebbe essere causa di lesioni gravi o fatali.

Tutte le norme di sicurezza indicano il potenziale rischio, come ridurre le possibilità di lesioni e le conseguenze del mancato rispetto delle istruzioni riportate.

Requisiti Elettrici

Modelli 5KFPM771, 5KFPM775, 5KFPM776:

230-240 Volt CA
Hertz: 50 Hz

NOTA: i modelli 5KFPM771, 5KFPM775 e 5KFPM776 sono dotati di spina con messa a terra. Per ridurre il rischio di scossa elettrica, è possibile inserire la spina nella presa d’alimentazione in un solo modo. Se non è possibile inserire la spina nella presa, contattate un elettricista. Non modificate la spina in alcun modo.

Non utilizzate prolunghe. Se il cavo d’alimentazione è troppo corto, contattate un elettricista per farvi mettere una presa d’alimentazione vicino all’apparecchio.

AVVERTENZA

Pericolo di Scossa Elettrica

Inserite la spina in una presa d’alimentazione dotata di messa a terra.

Non rimuovete il polo di messa a terra.

Non usate adattatori.

Non utilizzate prolunghe.

Il mancato rispetto di questa avvertenza può essere causa di decesso, incendio o scossa elettrica.

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

Durante l'uso di elettrodomestici, è importante rispettare alcune misure di sicurezza basilari:

1. Leggete tutte le istruzioni.
2. Per evitare il rischio di scossa elettrica, non immergete il Food Processor in acqua o in altro liquido.
3. Togliete la spina dalla presa d'alimentazione dopo ogni uso dell'apparecchio, prima di montare o rimuovere gli accessori e prima di pulirlo.
4. Evitate di toccare le parti in movimento.
5. Non usate elettrodomestici con cavo o spina danneggiati, in caso di cattivo funzionamento, se cadono o si rompono. Portate l'apparecchio al Centro d'Assistenza più vicino per controllo, riparazione o intervento elettrico o meccanico.
6. L'uso di accessori non consigliati o venduti dal produttore può essere causa di incendio, scossa elettrica o infortunio.
7. Non utilizzate all'aperto.
8. Tenete mani ed utensili lontano da lame o dischi per evitare il rischio di grave infortunio o per evitare di danneggiare il Food Processor. E' possibile utilizzare un raschino solo quando il Food Processor non è in uso.
9. Le lame sono taglienti. Prestate attenzione.
10. Per evitare il rischio di infortunio, non inserite mai le lame o i dischi sulla base senza aver posizionato prima la ciotola.
11. Assicuratevi che il coperchio sia bloccato in posizione prima di azionare l'apparecchio.
12. Non inserite mai gli alimenti con la mano. Utilizzate sempre lo spingi-alimenti.
13. Non cercate di forzare il meccanismo di fermo del coperchio.
14. Questo apparecchio è stato studiato solo per uso domestico.
15. Evitare che l'apparecchio venga utilizzato da bambini o da persone che necessitano supervisione.
16. I bambini necessitano di una supervisione da parte degli adulti per evitare che possano giocare con l'apparecchio.
17. Scollegare l'apparecchio dalla presa di rete quando non lo si utilizza, prima di montare o smontare i componenti e prima di pulirlo.

CONSERVATE QUESTE ISTRUZIONI

Italiano

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Descrizione del Food Processor*

Coperchio Ciotola da Lavoro con Tubo Alimenti ad Entrata Ultra-Larga
Il tubo alimenti ad entrata ultra-larga, tra i più larghi sul mercato, consente di introdurre alimenti come pomodori, cetrioli e patate a pezzi o fette grosse.

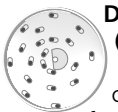
Spingi-alimenti a 2 pezzi
Per alimenti più piccoli, rimuovere lo spingi-alimenti stretto dal tubo centrale nello spingi-alimenti largo. Lo spingi-alimenti e il tubo alimenti stretti consentono di tritare facilmente prezzemolo, noci, carote e sedano. Lo spingi-alimenti stretto funge anche da tazza graduata da 15 ml.

Ciotola da Lavoro da 2,8 Litri
La resistente ciotola in policarbonato consente di lavorare grandi quantità.

Ciotola dello Chef
(incluso solo con il modello 5KFPM776)
Inserite la Ciotola dello Chef da 2,4 litri nella Ciotola da Lavoro, e affettate o tritate gli ingredienti tenendo pulita la Ciotola da Lavoro per un altro ingrediente.

Mini-Ciotola e Mini-Lama
Ciotola da 950 ml e lama in acciaio inossidabile per tritare e mescolare gli ingredienti.

Disco per Affettare Sottile (2 mm)
Il disco riduce in fette di circa 1,6 mm la maggior parte degli alimenti, dalle fragole alle carni parzialmente congelate.

Disco per Affettare Medio (4 mm)
Il disco riduce in fette di circa 3,2 mm la maggior parte degli alimenti.

Disco per Tritare Medio (4 mm)
Il disco riduce in pezzetti di circa 3,2 mm frutta, verdura e formaggi.

Disco Julienne
(incluso con i modelli 5KFPM775 e 5KFPM776)
Affetta patate, carote, zucchine, zucca estiva e altra frutta e verdure fresche in bastoncini a julienne di 3,5 mm x 2,5 mm.

* A seconda del modello che avete acquistato, è possibile che alcune delle caratteristiche illustrate non siano incluse.

Descrizione del Food Processor*

Alberino Disco
L'alberino viene inserito sull'albero d'alimentazione sulla base e in un disco per affettare o tritare.

Lama Multifunzione in Acciaio Inossidabile
Lama versatile per tritare, sminuzzare, mescolare, amalgamare ed emulsionare in pochi secondi.

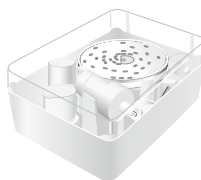
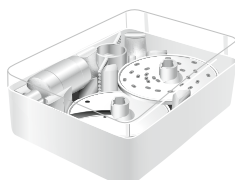
Lama per Impasto
Appositamente studiata per mescolare e impastare.

Frusta
Mescola rapidamente la crema e monta gli albumi per meringhe, mousse, soufflé e dessert.

Spremiagrumi
(incluso con i modelli 5KFPM775 e 5KFPM776)
Lo spremiagrumi è costituito da una vaschetta, due coni e un braccio. Utilizzate il cono esterno amovibile per spremere gli agrumi più grandi come il pompelmo e il cono interno per limoni e lime.

Base di Lavoro
La base è dotata dei tasti "O", "I" e "Pulse" oltre all'albero d'alimentazione e consente la rotazione di lame e dischi.

Spatola/Utensile di Pulizia
La forma particolare facilita la pulizia di ciotole, dischi e lame.

Custodia Accessori dello Chef
La custodia accessori inclusa con i modelli 5KFPM775 e 5KFPM776 contiene fino a cinque dischi. Se si acquista un disco aggiuntivo, è possibile conservarlo nella custodia con i quattro dischi originali in dotazione con questi due modelli.

5KFPM771

5KFPM775 e 5KFPM776

* A seconda del modello che avete acquistato, è possibile che alcune delle caratteristiche illustrate non siano incluse.

Preparazione del Food Processor

⚠ AVVERTENZA

Attenzione: lame molto affilate

Eventuali distrazioni potrebbero essere causa di tagli.

Primo Uso

Prima di usare il Food Processor per la prima volta, lavate a mano o in lavastoviglie la ciotola da lavoro, il coperchio della ciotola da lavoro, la ciotola dello chef, la mini-ciotola, gli spingi-alimenti, i dischi e le lame (cfr. "Manutenzione e Pulizia" a pag. 15).

Come inserire la Ciotola da Lavoro

1. Posizionate la base del Food Processor su un piano asciutto e livellato con i comandi rivolti verso di voi. Non collegate il Food Processor all'alimentazione prima di averlo completamente montato.
2. Tenendo il manico a sinistra del centro, posizionate la ciotola da lavoro sulla base, inserendo l'apertura centrale sull'albero d'alimentazione.
3. Tenete il manico della ciotola da lavoro ruotando la ciotola verso destra fino a bloccarla in posizione.

4. Inserite l'accessorio desiderato nella ciotola da lavoro. Cfr. istruzioni sugli accessori alle pagg. 8-11.
5. Posizionate il coperchio della ciotola da lavoro con il tubo alimenti a sinistra del manico. Tenendo il tubo alimenti, ruotate il coperchio verso destra fino a bloccarlo in posizione.

NOTA: non posizionate il coperchio sulla ciotola da lavoro senza averla prima bloccata alla base per evitare di danneggiarla.

6. Inserite lo spingi-alimenti a 2 pezzi nel tubo alimenti.

Italiano

Cont. alla pagina seguente

Preparazione del Food Processor

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di Scossa Elettrica

Inserite la spina in una presa d'alimentazione dotata di messa a terra.

Non rimuovete il polo di messa a terra.

Non usate adattatori.

Non utilizzate prolunghe.

Il mancato rispetto di questa avvertenza può essere causa di decesso, incendio o scossa elettrica.

7. Inserite la spina in una presa d'alimentazione adatta (cfr. "Requisiti Elettrici" a pag. 3).

NOTA: il Food Processor non si azionerà se la ciotola da lavoro e il suo coperchio non saranno correttamente bloccati in posizione e se lo spingi-alimenti non sarà ben inserito nel tubo alimenti.

Non togliete la ciotola da lavoro dalla base senza aver prima rimosso il coperchio, per evitare di danneggiarla.

⚠ AVVERTENZA

Attenzione: lame molto affilate

Eventuali distrazioni potrebbero essere causa di tagli.

Come inserire la Lama Multifunzione e la Lama per Impasto

Inserite la lama sull'albero d'alimentazione. Ruotate la lama fino ad inserirla sull'albero.

Come inserire il Disco per Affettare e il Disco per Tritare

1. Inserite l'alberino del disco sull'albero d'alimentazione.

Italiano

Preparazione del Food Processor

⚠ AVVERTENZA

Attenzione: lame molto affilate

Eventuali distrazioni potrebbero essere causa di tagli.

2. Inserire il disco nel perno metallico dell'alberino, con la parte dotata di lama rivolta verso l'alto. Il disco ha una protuberanza sulla parte superiore ed è scanalato nella parte inferiore per facilitarne il corretto allineamento. Ruotare il disco fino ad inserirlo completamente nell'alberino.

Come inserire la Mini-Ciotola

1. Posizionate la mini-ciotola nella ciotola da lavoro sull'albero d'alimentazione. Fatela ruotare fino a bloccarla in posizione. Una volta posizionata correttamente, la mini-ciotola non potrà ruotare.

2. Inserite la mini-lama sull'albero d'alimentazione. Può essere necessario ruotare la lama fino a bloccarla in posizione. Seguite le stesse istruzioni per inserire la mini-ciotola nella ciotola dello chef.

3. Per estrarre la mini-ciotola, sollevate la ciotola prendendola con due dita lungo il bordo superiore.

Gruppo Ciotola dello Chef (5KFPM776)

Posizionate la ciotola dello chef nella ciotola da lavoro sull'albero d'alimentazione. Fatela ruotare fino a bloccarla in posizione. Una volta posizionata correttamente, la ciotola dello chef non potrà ruotare.
La ciotola dello chef può essere utilizzata solo con il disco per affettare e il disco per tritare. Non è possibile utilizzarla con la lama multifunzione. Per estrarre la ciotola dello chef, sollevate la ciotola prendendola con due dita lungo il bordo superiore.

Italiano

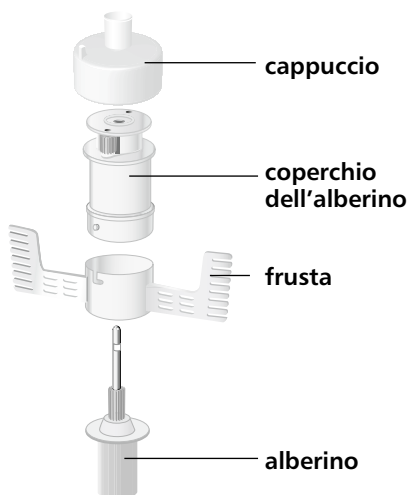
Cont. alla pagina seguente

Preparazione del Food Processor

Come inserire e Usare la Frusta

La frusta monta gli albumi a neve e consente la preparazione di creme per guarnizioni e meringhe. Per un risultato ottimale, utilizzate la frusta con almeno 237 ml (125 g/1 tazza) di crema o 3 albumi. Utilizzando la frusta con quantità inferiori, gli ingredienti non vengono montati in modo ottimale.

Come inserire la frusta:

La frusta è costituita da 4 pezzi: l'alberino, il coperchio dell'alberino, la frusta e il cappuccio.

1. Inserite l'alberino della frusta sull'albero d'alimentazione. Ruotate lentamente l'alberino fino ad inserirlo completamente.
2. Allineate il nottolino a L sulla frusta con il piccolo perno sul coperchio e fate scivolare la frusta sul coperchio. Ruotate leggermente per bloccarla.
3. Inserite il coperchio dell'alberino e la frusta sull'alberino. Spingete verso il basso per inserire i denti dell'alberino nella frusta.
4. Inserite il cappuccio della frusta sull'alberino. Spingete verso il basso per bloccarlo in posizione.
5. Posizionate il coperchio della ciotola da lavoro sulla ciotola con il tubo alimenti sulla sinistra del manico. Assicuratevi che il perno centrale della frusta sia inserito nell'apertura centrale del coperchio. Tenete il tubo alimenti e ruotate il coperchio verso destra per bloccarlo in posizione. La frusta è pronta.
6. Premete il tasto "I" e montate fino ad ottenere la consistenza e il volume desiderati. Premete il tasto "O" una volta terminato.

Come disinserire la frusta

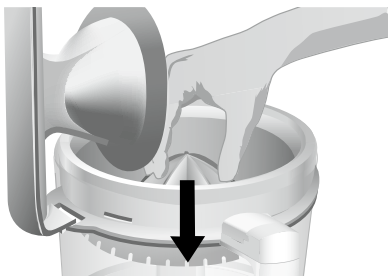
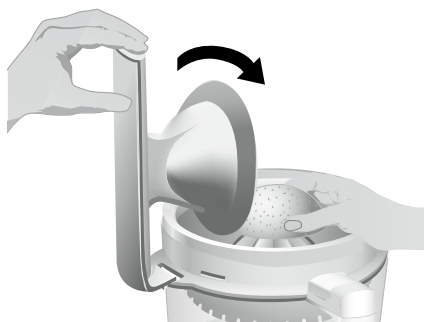
1. Togliete la spina del food processor dalla presa d'alimentazione. Rimuovete il coperchio della ciotola da lavoro girando in senso orario.
2. Estraete il gruppo frusta dall'albero d'alimentazione. Togliete gli ingredienti montati dalla ciotola da lavoro.
3. Estraete il cappuccio dal gruppo frusta. Spingete verso il basso sul perno dell'alberino per togliere l'alberino dal suo coperchio. Ruotate la frusta per sbloccarla estraendola dal coperchio dell'alberino.

Come inserire e usare lo spremiagrumi (5KFPM775 e 5KFPM776)

1. Posizionate e bloccate la ciotola da lavoro sulla base.
2. Posizionate il cestello nella ciotola con la clip sulla sinistra del manico della ciotola da lavoro.
3. Ruotate il cestello in senso antiorario fino a bloccare la clip nel manico.

Italiano

Preparazione del Food Processor

4. Il duplice cono offre due dimensioni. Scegliete il cono adatto agli agrumi da spremere. Utilizzate il cono esterno per pompelmi ed aranci. Rimuovendo il cono esterno, il cono interno è l'ideale per limoni e lime.
5. Aprite il coperchio e posizionate il cono nel cestello sull'albero d'alimentazione. Ruotate il cono per bloccarlo in posizione.

6. Tagliate in due gli agrumi.
7. Posizionateli sul cono.
8. Chiudete il coperchio del cestello. Tenete il braccio verso il basso con il palmo della mano esercitando una pressione costante. Usate lo spremiagrumi quando il braccio è abbassato in posizione tenendo l'agrume sul cono.

NOTA: si sconsiglia l'uso dello spremiagrumi senza aver bloccato il braccio. Se viene utilizzato senza braccio, rimuovete il braccio dal cestello (cfr. Fase 14).

9. Per azionare lo spremiagrumi, premete il tasto "I" o il tasto "Pulse".
10. Dopo aver estratto tutto il succo, premete il tasto "O".

NOTA: non superate il livello massimo di succo (cfr. pag. 12) nella ciotola da lavoro per evitarne la fuoriuscita.

11. Scollegate il Food Processor.
12. Sbloccate il cestello girandolo in senso orario. Togliete gli agrumi spremuti, il cono e il cestello dalla ciotola da lavoro.
13. Estraete la ciotola da lavoro del Food Processor e versate il succo nel contenitore desiderato.
14. La leva può essere staccata dal cestino di raccolta per una completa pulizia. Per rimuoverlo staccare la clip sul fondo del cestino e togliere la leva.
15. Per riattaccare la leva al cestino assicuratevi che la scanellatura sulla maniglia si agganci perfettamente alla fessura del cestino.

Italiano

Uso del Food Processor

⚠ AVVERTENZA

Pericolo Lame Rotanti

Utilizzate sempre lo spingi-alimenti.

Tenete le dita lontano dalle aperture.

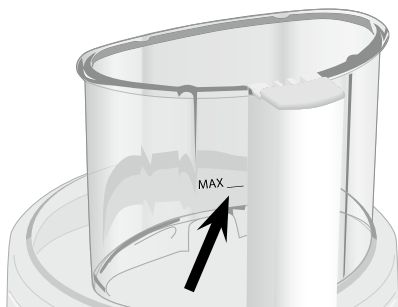
Tenete lontano dalla portata dei bambini.

Il mancato rispetto di questa avvertenza può essere causa di gravi lesioni.

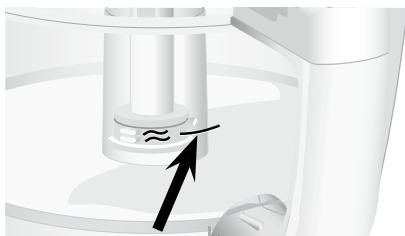
Prima dell'Uso

Prima di usare il Food Processor, assicuratevi che la ciotola da lavoro, le lame e il coperchio siano correttamente montati (cfr. "Preparazione del Food Processor" da pag. 7).

Fermo Spingi-Alimenti

Lo spingi-alimenti largo fa parte del sistema del fermo di sicurezza. Il Food Processor non si attiva se lo spingi-alimenti largo non è inserito correttamente nel tubo alimenti.

Per il funzionamento continuo, inserite completamente lo spingi-alimenti largo nel tubo alimenti ad entrata ultra-larga (ultra wide mouth) e utilizzate lo spingi-alimenti stretto (cfr. pag. 13 per una descrizione completa).

Livello di Liquido Massimo

Questa linea nella ciotola da lavoro indica il livello di liquido massimo.

Come Attivare e Disattivare il Food Processor (Tasti "I" e "O")

1. Per attivare il Food Processor, premete il tasto "I". L'apparecchio si avvia e la spia si accende.

2. Per disattivare il Food Processor, premete il tasto "O". La spia si spegne e un freno automatico arresta la lama o il disco in pochi secondi.
3. Attendete fin quando la lama o il disco si ferma completamente prima di rimuovere il coperchio della ciotola da lavoro. Assicuratevi di spegnere il Food Processor prima di rimuovere il coperchio della ciotola da lavoro o prima di scollegare il Food Processor.

NOTA: se il Food Processor non si accende, assicuratevi che la ciotola da lavoro e il coperchio siano correttamente bloccati sulla base e che lo spingi-alimenti sia ben inserito nel tubo-alimenti (cfr. "Preparazione del Food Processor" a pag. 7).

Uso del Food Processor

Come Usare il Tasto "Pulse"

Il tasto "Pulse" consente di controllare in modo preciso la durata e la frequenza della preparazione. È l'ideale per preparazioni leggere. Tenete premuto "Pulse" per avviare la preparazione e rilasciatelo per interromperla. La spia si illumina ogniqualvolta premete il tasto "Pulse".

Spingi-alimenti a 2 Pezzi

Spingi-alimenti a 2 Pezzi

Per la lavorazione continua di alimenti piccoli, inserite lo spingi-alimenti a 2 pezzi nel tubo alimenti, girate quindi lo spingi-alimenti con centro piccolo in senso orario per sbloccarlo e rimuovetelo.

Utilizzate il tubo alimenti e lo spingi-alimenti centrali per lavorare alimenti piccoli o sottili o per aggiungere liquido con il Food Processor in azione. Se non si usa il tubo-alimenti stretto, bloccate lo spingi-alimenti stretto in posizione ruotandolo in senso antiorario.

Come Smontare il Food Processor

⚠ AVVERTENZA

Attenzione: lame molto affilate

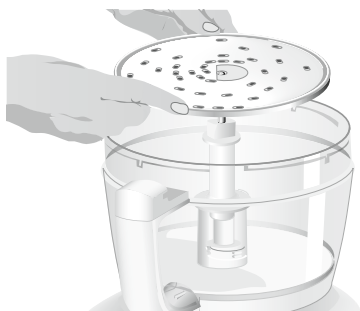
Eventuali distrazioni potrebbero essere causa di tagli.

NOTA: se si ha difficoltà ad estrarre lo spingi-alimenti dal tubo alimenti, è probabile che alcuni pezzetti di alimenti siano entrati nel sistema di fermo. Per liberare lo spingi-alimenti, immergete il coperchio della ciotola da lavoro in acqua calda o lavatelo in lavastoviglie.

1. Premete il tasto "O".
2. Prima di smontare, togliete la spina dall'alimentazione di rete.
3. Ruotate il coperchio della ciotola da lavoro verso sinistra e sollevatelo.

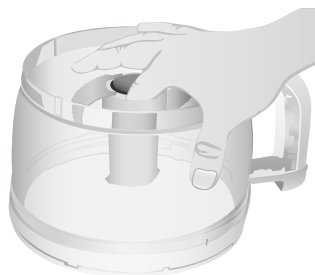
Italiano

Come Smontare il Food Processor

4. Se avete usato un disco, rimuovetelo prima di estrarre la ciotola prendendolo con le dita e tirandolo verso l'alto. Rimuovete l'alberino del disco.

5. Se avete utilizzato la ciotola dello chef, estraetela prendendola con le dita lungo il bordo.

6. Ruotate la ciotola da lavoro verso sinistra per sbloccarla dalla base. Sollevatela per rimuoverla.

7. È possibile estrarre la lama multifunzione dalla ciotola da lavoro prima di svuotarla del suo contenuto. È possibile tenere le lame in posizione durante questa operazione. Prendete la ciotola da lavoro dalla base e inserite un dito nell'apertura centrale per afferrare l'albero della lama. Togliete quindi il preparato dalla ciotola e dalla lama con una spatola.

Italiano

Manutenzione e Pulizia

⚠ AVVERTENZA

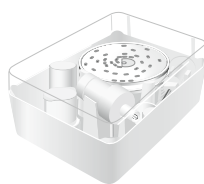
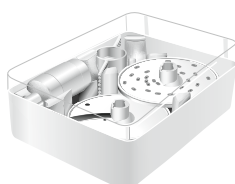
Attenzione: lame molto affilate

Eventuali distrazioni potrebbero essere causa di tagli.

1. Premete il tasto “O”.
2. Prima di pulire, togliete la spina dall’alimentazione di rete.
3. Pulite la base e il cavo con un panno caldo e insaponato e risciacquate con un panno umido. Asciugate con un panno morbido. Non utilizzate detergenti abrasivi né pagliette.
4. Tutte le altre parti del Food Processor possono essere lavate in lavastoviglie. Tenete le diverse parti lontano dagli elementi riscaldanti della lavastoviglie. Se lavate a mano le diverse parti, non usate detergenti né pagliette per evitare di danneggiare la ciotola da lavoro e il coperchio. Asciugate accuratamente tutte le parti dopo averle lavate.
5. Per evitare di danneggiare il sistema di fermo, tenete sempre la ciotola da lavoro e il suo coperchio in posizione sbloccata quando non in uso.

6. Avvolgete il cavo d’alimentazione intorno alla ciotola da lavoro. Fissate la spina al cavo.
7. Riponete dischi, alberi e lame nell’apposita custodia e lontano dalla portata dei bambini.

5KFPM771 **5KFPM775 e 5KFPM776**

Italiano

Ricerca Guasti

- **Se il Food Processor non funziona:**
– Assicuratevi che la ciotola da lavoro e il suo coperchio siano correttamente bloccati in posizione e che lo spingi-alimenti sia ben inserito nel tubo alimenti.
– Controllate che il cavo di alimentazione del Food Processor sia collegato ad una presa di rete corretta (cfr. “Requisiti elettrici” a pag. 3). Scollegate il Food Processor dalla rete e ricollegatelo alla stessa presa.

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di Scossa Elettrica

Inserite la spina in una presa d’alimentazione dotata di messa a terra.

Non rimuovete il polo di messa a terra.

Non usate adattatori.

Non utilizzate prolunghe.

Il mancato rispetto di questa avvertenza può essere causa di decesso, incendio o scossa elettrica.

Se il Food Processor non funziona ancora, controllate il fusibile o l’interruttore del circuito elettrico cui il Food Processor è collegato e assicuratevi che il circuito sia chiuso.

- **Se il Robot da Cucina non affetta o sminuzza usando il disco:**
– Assicurarsi che la parte dotata di lama del disco sia posizionata verso l’alto nell’alberino del disco. Il disco è dotato di una protuberanza nella parte superiore scanalata nella parte inferiore per facilitarne il corretto allineamento.

- **Se il coperchio del Robot da Cucina non si chiude usando il disco:**
– Assicurarsi che il disco sia posizionato correttamente, con la protuberanza nella parte superiore e ben inserito nell’alberino del disco.

- **Se il Food Processor si spegne:**
– Il Food Processor può essersi surriscaldato. Se il motore supera una determinata temperatura, si spegnerà automaticamente per evitare danni. Questo dovrebbe verificarsi solo in casi sporadici. Se si verifica, premete il tasto “O” e attendete 15 minuti per farlo raffreddare prima di riavviarlo. Se il Food Processor continua a non funzionare, attendete per altri 15 minuti.

- **In caso di difficoltà ad estrarre lo spingi-alimenti dal tubo alimenti:**
– Controllate che non vi siano rimasugli di alimenti nel sistema di fermo. Per liberare lo spingi-alimenti, immergete il coperchio della ciotola da lavoro in acqua calda o lavatelo in lavastoviglie.

Se il problema non si risolve seguendo le istruzioni sopra riportate, controllate la garanzia KitchenAid e il servizio di assistenza in garanzia alle pagg. 27-28. Non riportate il Food Processor al rivenditore in quanto non offre un servizio di assistenza.

Suggerimenti per l'Uso del Food Processor

USO DELLA LAMA MULTIFUNZIONE

Per tritare frutta o verdura:
Pelate, togliete il torsolo e/o i semi. Tagliate la frutta o la verdura in pezzi di 2,54/3,81 cm. Lavorate fino ad ottenere la dimensione desiderata utilizzando il tasto "Pulse" per 1-2 secondi la volta. Pulite le parti laterali della ciotola se necessario.

Per frullare frutta cotta e verdura (ad eccezione delle patate):
Aggiungete 60 ml (¼ tazza) di liquido come da ricetta per tazza di frutta o verdura. Tritate utilizzando il tasto "Pulse". Frullate quindi di continuo fino ad ottenere la consistenza desiderata. Pulite le parti laterali della ciotola, se necessario.

Per preparare la purea di patate:
Inserite la ciotola dello Chef (5KFPM776) nella ciotola da lavoro. Utilizzando il disco per tritare, tritate le patate bollite e calde. Estraete la ciotola dello Chef con le patate. Inserite la lama multifunzione nella ciotola da lavoro, aggiungete le patate tritate, il burro ammorbidito, il latte e i condimenti. Premete il tasto "Pulse" 3-4 volte, per 2-3 secondi la volta, fino a fare assorbire il latte ed ottenere un composto soffice. Non lavorate troppo. Per i modelli di Food Processor diversi dal 5KFPM776, potete utilizzare la ciotola da lavoro per l'intera lavorazione.

Per tritare frutta secca (o candita):
La frutta deve essere fredda. Aggiungete 30 g (¼ tazza) di farina come da ricetta per 60 g (½ tazza) di frutta secca. Lavorate la frutta, utilizzando il tasto "Pulse" fino ad ottenere la consistenza desiderata.

Per tritare finemente la scorza del limone:
Sbucciate il limone con un coltello affilato, togliendo anche la parte bianca. Tagliate a strisce sottili e tritatelo.

Per tritare aglio o prezzemolo o piccole quantità di verdura:
Con il food processor in funzione, aggiungete l'alimento attraverso il tubo alimenti stretto. Lavorate fino a tritare. Per risultati ottimali, assicuratevi che la ciotola da lavoro e il prezzemolo siano ben asciutti.

Per tritare noci o per preparare il burro di noci:
Lavorate fino a 375 g (3 tazze) di noci fino ad ottenere la consistenza desiderata utilizzando il tasto "Pulse" per 1-2 secondi la volta. Per una consistenza più grossolana, lavorate quantità più piccole utilizzando il tasto "Pulse" 1-2 volte per 1-2 secondi la volta. Premete più spesso il tasto "Pulse" per una consistenza più sottile. Per il burro di noci, lavorate di continuo fino ad ottenere una consistenza uniforme. Conservate in frigorifero.

Per tritare carne cotta o cruda, pollame o pesce:
L'alimento deve essere molto freddo. Tagliate in pezzi di 2,54 cm. Lavorate fino a 450 g per volta utilizzando il tasto "Pulse" per 1-2 secondi per ottenere la dimensione desiderata. Pulite le parti laterali della ciotola, se necessario.

Per grattare pane, biscotti o cracker:
Tagliate l'alimento in pezzi di 3,8-5 cm. Tritatelo finemente. Per pezzi più grandi, utilizzate il tasto "Pulse" 2-3 volte per 1-2 secondi la volta. Lavorate fino a grattarli finemente.

Per fondere il cioccolato:
Versate cioccolato e zucchero come da ricetta nella ciotola da lavoro. Lavorateli fino a tritarli finemente. Aggiungete il liquido come da ricetta. Con il food processor in funzione, versate il liquido caldo attraverso il tubo alimenti stretto. Lavorate fino ad ottenere una consistenza omogenea.

Suggerimenti per l'Uso del Food Processor

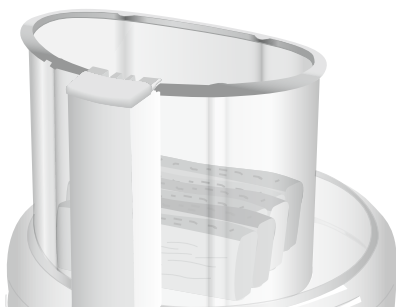
Per grattugiare parmigiano e pecorino:
Non lavorate mai formaggi freschi. La lama multifunzione grattugia solo formaggi stagionati. Tagliate il formaggio in pezzi di 2,54 cm. Posizionate la ciotola da lavoro. Lavorate utilizzando il tasto "Pulse" fino a grattugiare il formaggio grossolanamente. Continuate per grattugiarlo finemente. Per aggiungere altri pezzi di formaggio, utilizzate il tubo alimenti ad entrata piccola con il food processor in funzione.

USO DEL DISCO PER AFFETTARE O TRITARE
NOTA: quando tagliate ed inserite gli alimenti nel tubo alimenti ad entrata ultra-larga (ultra wide mouth), non superate il livello massimo. Previsto per consentire allo spingi-alimenti di impegnare il fermo e all'unità di funzionare.

Per tagliare verdura e frutta a julienne, bastoncino o striscette:
Tagliate la frutta o la verdura in modo da inserirla nel tubo alimenti orizzontalmente. Lavorate esercitando una pressione uniforme per ottenere delle fettine. Impilate le fettine e inseritele verticalmente o orizzontalmente nel tubo alimenti. Lavorate esercitando una pressione uniforme.

Per affettare o tritare frutta o verdura lunga e di piccolo diametro come sedano, carota e banana:
Tagliate la frutta e la verdura in modo da inserirla nel tubo alimenti verticalmente o orizzontalmente riempendolo in modo che la frutta e la verdura siano inserite correttamente. Lavorate esercitando una pressione uniforme o utilizzate il tubo alimenti stretto nello spingi-alimenti a due pezzi. Posizionate la frutta o la verdura verticalmente nel tubo ed utilizzate lo spingi-alimenti stretto per lavorarla.

Per affettare o tritare frutta e verdura di forma rotonda come cipolla, mela e peperone verde:
Pelate, togliete il torsolo e/ o semi. Tagliatele a metà o in quattro. Inserite la frutta o la verdura nel tubo alimenti. Lavorate esercitando una pressione uniforme.

Per affettare o tritare frutta o verdura di piccole dimensioni come fragole, funghi e ravanelli:
Verticalmente o orizzontalmente a strati nel tubo alimenti. Riempite il tubo alimenti posizionando la frutta o la verdura correttamente senza superare la linea di livello massimo. Lavorate esercitando una pressione uniforme o utilizzate il tubo alimenti stretto nello spingi-alimenti a due pezzi. Inserite la frutta o la verdura verticalmente nel tubo ed utilizzate lo spingi-alimenti stretto per lavorarla.

Suggerimenti per l'Uso del Food Processor

Per tritare spinaci o altra verdura a foglia: Inserire la verdura nel tubo alimenti. Lavorate esercitando una pressione uniforme.

Per affettare carne o pollame crudo: Tagliate o arrotolate la carne per inserirla nel tubo alimenti. Ricoprite e congelate la carne (30 min. – 2 h) a seconda dello spessore. Verificate che sia possibile pungere ancora la carne con la punta di un coltello. In caso contrario, fate scongelare per un po'. Lavorate esercitando una pressione uniforme.

Per affettare carne cotta o pollame: La carne deve essere ben fredda. Tagliatela a pezzi per inserirla nel tubo alimenti. Lavorate la carne esercitando una pressione uniforme.

Per tritare formaggi stagionati e freschi: Il formaggio stagionato deve essere ben freddo. Per ottenere i migliori risultati con formaggi freschi come la mozzarella, fate congelare per 10-15 minuti prima di lavorarli. Tagliateli prima di inserirli nel tubo alimenti. Lavorate esercitando una pressione uniforme.

Per affettare e sminuzzare verdure a "forma di pera" come patate, melanzane e zucca: Posizionare la verdura orizzontalmente in modo che il lato più largo si trovi a sinistra del tubo alimenti standando davanti all'apparecchio. Procedere esercitando una pressione uniforme sullo spingi-alimenti.

USO DELLA LAMA PER IMPASTO

La lama per impasto è stata appositamente studiata per mescolare gli ingredienti ed impastare rapidamente e completamente.Per formare una palla di impasto è necessario appena un minuto. Se si prolunga la lavorazione, l'impasto inizia a disgregarsi, attaccandosi ai bordi della ciotola. Per ottenere risultati ottimali, non lavorate ricette che richiedono oltre 250 g – 375 g (2-3 tazze) di farina.

USO DELLA FRUSTA

Come montare a neve gli albumi per le meringhe: Mettere 3 albumi e ¼ di cucchiaino di cremor tartaro nella ciotola da lavoro con la frusta inserita. Lavorate fino a montare gli albumi per 30-45 secondi. Con il food processor in uso, aggiungete lentamente 40 g (⅓ tazza) di zucchero attraverso il tubo alimenti stretto. Lavorate per 2,5/3 minuti fino a montare a neve. Fermate il food processor per controllare la consistenza dell'impasto.

Come girare la crema:
Mettete la crema nella ciotola da lavoro dotata della frusta. Lavorate per 30 secondi. Con il food processor in uso, aggiungete 2 cucchiai di zucchero attraverso il tubo alimenti stretto. Lavorate per 30-40 secondi. Fermate il Food Pocessor per controllare la consistenza della crema. Con il food processor in uso, aggiungere ½ cucchiaino di vaniglia attraverso il tubo alimenti stretto. Mescolate bene. Non lavorate troppo.

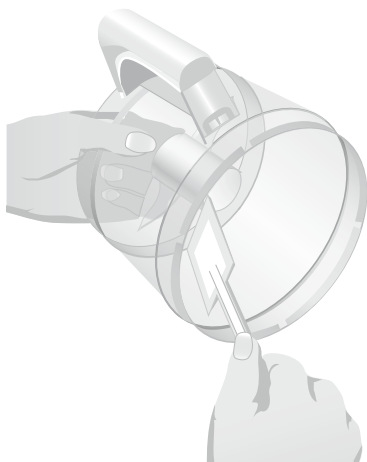
Suggerimenti Utili

1. Per evitare di danneggiare la lama o il motore, non lavorate mai alimenti talmente duri o congelati da non poter essere forati con la punta di un coltello. Se un pezzo di un alimento duro come una carota si incurva o si blocca nella lama, fermate il food processor ed estraete la lama. Togliete l'alimento dalla lama facendo molta attenzione.
2. Quando tagliate ed inserite gli alimenti nel tubo alimenti ad entrata ultra-larga (ultra wide mouth), non superate il livello massimo. Per consentire allo spingi-alimenti di inserirsi nel fermo e all'unità di operare.
3. Non riempite troppo la ciotola da lavoro o la mini-ciotola. Per impasti fini, riempite la ciotola da lavoro per metà o due terzi della sua capienza. Per impasti più densi, riempite la ciotola da lavoro per tre quarti della sua capienza. Per i liquidi, riempite non superando il livello massimo come descritto a pag. 12. Per tritare, non riempite la ciotola da lavoro oltre metà o un terzo della sua capienza. Utilizzate la mini-ciotola fino a 237 ml (1 tazza) di liquido o 63 g (½ tazza) di alimento solido.
4. Posizionate i dischi per affettare in modo che la superficie di taglio si trovi a destra del tubo alimenti. Questo consente la completa rotazione della lama prima di entrare in contatto con l'alimento.
5. Per massimizzare la velocità del food processor, inserite gli ingredienti da tritare nel tubo alimenti stretto con il food processor in uso.
6. Per tritare o affettare i diversi alimenti, occorre esercitare diversi gradi di pressione. In generale, esercitate una leggera pressione per alimenti morbidi e delicati (fragole, pomodori, ecc.), una pressione media per alimenti medi (zucchine, patate, ecc.) e una pressione forte per alimenti più duri (carote, mele, formaggi stagionati, carni parzialmente congelate, ecc.).
7. I formaggi freschi e mediamente stagionati possono fuoriuscire o avvolgersi sul disco per affettare. Per evitarlo, grattugiate solo formaggio tenuto al fresco.
8. Talvolta ingredienti più sottili come le carote o il sedano, cadono sul tubo alimenti. Il Food Processor affetterà quindi in modo disuguale. Per evitare questo problema, tagliate l'ingrediente a pezzi prima di inserirlo nel tubo alimenti. Per lavorare ingredienti più piccoli o più sottili, utilizzate il tubo alimenti stretto dello spingialimenti a due pezzi.
9. Per la preparazione di dolci o biscotti o pane, utilizzate la lama multifunzione per mescolare burro e zucchero. Aggiungete gli ingredienti asciutti da ultimo. Mettete noci e frutta sulla farina per evitare di tritarle troppo. Lavorate le noci e la frutta utilizzando il tasto "Pulse" fino a mescolarle con gli altri ingredienti. Non lavorate troppo.
10. Quando gli ingredienti tritati o affettati si accumulano sulle parti laterali della ciotola, fermate il food processor e ridistribuite gli ingredienti utilizzando una spatola.
11. Quando la quantità di ingredienti raggiunge la base di un disco per affettare o tritare, rimuovetelo.
12. È possibile che pezzi più grandi di ingredienti rimangano sulla parte superiore del disco dopo averli affettati o tritati. Se necessario, tagliate a mano ed aggiungete all'impasto.
13. Organizzate il lavoro in modo da ridurre al massimo la pulizia della ciotola. Lavorate gli ingredienti asciutti o solidi prima degli ingredienti liquidi.
14. Per rimuovere gli ingredienti dalla lama multifunzione, svuotate la ciotola da lavoro, riposizionate il coperchio e premete il tasto "Pulse" per 1-2 secondi per far ruotare la lama in modo da pulirla.

Suggerimenti Utili

15. Dopo aver tolto il coperchio della ciotola da lavoro, appoggiatelo capovolto sul tavolo per non sporcarlo.
16. Per rimuovere il contenuto della ciotola da lavoro senza estrarre la lama multifunzione, prendete la ciotola da lavoro dalla base e inserite un dito nell'apertura centrale per tenere la lama in posizione. Togliete quindi gli ingredienti dalla ciotola e dalla lama usando una spatola.

17. Il Food Processor non è stato previsto per le seguenti funzioni:
    - macinare caffè, chicchi o spezie dure
    - macinare ossa o altre parti non masticabili di alimenti
    - liquefare frutta o verdura
    - tagliare uova sode o carne non congelata
18. Se le parti in plastica si sbiadiscono per il tipo di ingrediente lavorato, pulitele con il succo di limone.

Italiano

Vinaigrette all'Aceto Balsamico Bianco

1 cucchiaino di basilico fresco
1 cucchiaio di origano fresco
1 spicchio d'aglio
*3 cucchiai di aceto balsamico bianco**
*3 cucchiai di aceto bianco**
½ cucchiaino di sale
¼ di cucchiaino di mostarda essiccata
⅛ cucchiaino di pepe rosso macinato
180 ml (¾ di tazza) di olio d'oliva extra vergine

Posizionate la mini-ciotola e la mini-lama nella ciotola da lavoro. Con il Food Processor in funzione, aggiungete il basilico, l'origano e l'aglio attraverso il tubo alimenti stretto. Tritatelo per 5-8 secondi. Pulite le parti laterali della ciotola. Con il processor ancora in funzione, aggiungete l'aceto balsamico, l'aceto bianco, il sale, la mostarda e il pepe rosso. Mescolate per 5 secondi circa. Sempre con il food processor in funzione, aggiungete lentamente l'olio attraverso il tubo alimenti stretto. Lavorate fino ad ottenere una consistenza soffice e densa. Usate per condire insalata verde.

Ingredienti per 8 persone (2 cucchiai a porzione).

* È possibile sostituirlo con tre cucchiai di aceto balsamico rosso e aceto rosso.

190 calorie circa a porzione

Zuppa di Broccoli al Cheddar

- *230 g di cheddar fresco*
- *1 cipolla piccola, tagliata in due nel senso della lunghezza*
- *1 costa di sedano, tagliata in pezzi di 6 cm*
- *2 cucchiai di burro o margarina*
- *450 g circa di broccoli*
- *700 ml (3 tazze) di brodo di pollo*
- *475 ml (2 tazze) di latte, separati*
- *30 g (¼ tazza) di farina*
- *2 cucchiaini di mostarda di Digione*
- *1 cucchiaino di curry in polvere (a gradimento)*
- *⅛ cucchiaino di salsa al pepe calda*

Inserite il disco per tritare da 4 mm nella ciotola da lavoro. Aggiungete il formaggio. Tritate. Togliete il formaggio e tenetelo da parte.

Togliete il disco per tritare ed inserite il disco per affettare da 2 mm nella ciotola da lavoro. Aggiungete cipolla e sedano. Affettate. Fate fondere il burro. Aggiungete la cipolla e il sedano al burro. Fate cuocere per 2-3 minuti o fino a rosolare mescolando di tanto in tanto.

Pulite e tagliate i gambi dei broccoli. Tagliate le teste a pezzettini. Inserite il disco per affettare da 2 mm nella ciotola da lavoro. Aggiungete i gambi dei broccoli. Affettate. Unite al burro, cipolla e sedano.

Aggiungete le teste dei broccoli e il brodo. Portate ad ebollizione a fiamma moderata. Abbassate la fiamma, coprite in parte e cuocete a fuoco lento per 6-10 minuti o fin quando i broccoli sono teneri mescolando di tanto in tanto.

Togliete dal fuoco.

Estraete il disco per affettare ed inserite la lama multifunzione nella ciotola da lavoro. Con un cucchiaio versate la verdura nella ciotola da lavoro. Aggiungete 178 ml (¾ tazza) di latte. Tritate per 5-8 secondi. Tenete da parte.

In una ciotola media, mescolate bene la farina con i restanti 300 ml (1 ¼ di tazza) di latte. Aggiungete la mostarda, il curry in polvere (a gradimento) e la salsa al pepe. Mescolate bene gli ingredienti.

Aggiungete al brodo. Fate cuocere a fiamma moderata mescolando fino a fare addensare la zuppa. Abbassate la fiamma. Aggiungete 30 g
(¼ di tazza) di formaggio grattugiato. Mescolate.

Aggiungete i broccoli. Fate cuocere. Guarnite con i restanti 30 g (¼ di tazza) di formaggio.

Ingredienti per 7 persone (237 ml/1 tazza a porzione).

Calorie a porzione: circa 250.

Riso Basmati Primavera

1 spicchio d'aglio
1 scalogno tagliato in quattro
1 cucchiaio d'olio di oliva
125 g circa di fagiolini tagliati
1 carota piccola, pulita e tagliata in due
356 ml (1 ½ tazza) di brodo di pollo
237 ml (1 tazza) d'acqua
1 cucchiaino di sale
¼ di cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di coriandolo macinato (a gradimento)
170 g (1 tazza e ⅓) di riso
227 g di asparagi freschi
2 cucchiaini di foglie di timo fresche
2 cucchiaini di prezzemolo
¼ di peperone rosso dolce tagliato in quattro

Inserite la lama multifunzione nella ciotola da lavoro. Con il food processor in funzione, inserite l'aglio nel tubo alimenti stretto. Lavorate per 5 secondi. Aggiungete lo scalogno. Premete il tasto "Pulse" 2-3 volte per 2 secondi la volta o fino a tritare gli ingredienti. In una pentola grande versate l'olio a fiamma moderata. Aggiungete l'aglio e lo scalogno. Fate rosolare per 1-2 minuti, mescolando spesso. Togliete dal fuoco e tenete da parte.

Estraete la lama multifunzione ed inserire il disco per affettare da 2 mm nella ciotola da lavoro. Aggiungete i fagiolini e la carota. Affettate. Versate nella pentola con lo scalogno. Aggiungete il brodo, l'acqua, il sale, il pepe nero e il coriandolo (a gradimento). Portate ad ebollizione. Aggiungete il riso. Riportate ad ebollizione. Abbassate la fiamma. Coprite e fate cuocere a fuoco lento per circa 15 minuti o fino a far ritirare il liquido.

Nel frattempo, tagliate le punte degli asparagi e tenete da parte i gambi.

Estraete il disco per affettare e inserite la lama multifunzione nella ciotola da lavoro. Con il food processor in funzione, aggiungete il timo e il prezzemolo attraverso il tubo alimenti stretto. Tritate per 3 secondi. Aggiungete il pepe in grani. Premete il tasto "Pulse" 2-3 volte per 1-2 secondi la volta o fino a tritare il tutto grossolanamente. Estraete la lama multifunzione ed inserite il disco per affettare da 2 mm nella ciotola da lavoro. Aggiungete i gambi degli asparagi. Affettate. Togliete dal fuoco la pentola con il riso. Aggiungete gli asparagi mescolando bene.

Coprite. Lasciate riposare per 10 minuti. Mescolate con una forchetta.

Ingredienti per 6 persone (125 g/ 1 tazza a porzione)

Circa 200 calorie a porzione.

Satay di Pollo con Salsa di Arachidi

Pollo

- *2 spicchi d'aglio*
- *1 cucchiaino di radice di zenzero tritata grossolanamente*
- *60 ml (1/4 di tazza) di salsa di soia*
- *2 cucchiaini di olio di arachidi o olio di semi*
- *2 cucchiaini di zucchero di canna*
- *455-570 g di petto di pollo*

Inserite la lama multifunzione nella ciotola da lavoro. Con il food processor in funzione, aggiungete l'aglio e la radice di zenzero attraverso il tubo alimenti stretto. Tritate per 5-10 secondi. Aggiungete la salsa di soia, l'olio e lo zucchero di canna. Lavorate fino a far sciogliere lo zucchero per 15-20 secondi. Trasferite il tutto in una padella.

Aggiungete il pollo. Coprite con la marinata. Lasciate marinare per ½ ora a temperatura ambiente o per almeno 2 ore in frigorifero. Togliete il pollo dalla marinata conservandola.

Tagliate il pollo. Fate grigliare a fuoco medio o friggetelo con olio per 8-10 minuti o fino a cuocerlo bene girandolo una volta. Pennellatelo con la marinata rimasta una volta durante la cottura. Servite con salsa di arachidi calda o a temperatura ambiente.

Salsa

- *80 ml (1/3 di tazza) di latte di cocco*
- *30 g (1/4 di tazza) di burro di arachidi*
- *2 cucchiaini di salsa di soia*
- *½ cucchiaio di pasta al curry rossa*

Inserite la lama multifunzione nella ciotola da lavoro. Aggiungete tutti gli ingredienti. Mescolate per 5-10 secondi.

Ingredienti per 4 persone

290 calorie circa a porzione.

Italiano

Crostata di Frutta

Base

125 g (1 tazza) di farina tipo 00
2 cucchiaini di zucchero
¼ cucchiaino di sale
30 g di burro freddo tagliato a pezzetti di 2,5 cm
1 cucchiaio di grasso per pasticceria
1 tuorlo
2 cucchiai di acqua fredda
1 cucchiaino di succo di limone
1 uovo mescolato con 1 cucchiaio d'acqua

Crema

30 g (¼ di tazza) di zucchero
1 cucchiaio d'amido
⅛ cucchiaino di sale
180 ml (¾ di tazza) di panna
2 tuorli sbattuti con ½ cucchiaino di vaniglia

Guarnitura

1 pesca media sbucciata e tagliata a fette
125 g (1 tazza) di fragole fresche a metà
2 cucchiai di gelatina di mela liquefatta

Inserite la lama multifunzione nella ciotola da lavoro. Aggiungete farina, zucchero e sale. Amalgamate gli ingredienti per 2 secondi. Aggiungete il burro e il grasso per pasticceria. Premete il tasto "Pulse" 3-4 volte per 2-3 secondi la volta o fino a rendere il composto morbido. Nella ciotola piccola, sbattete 2 tuorli, 2 cucchiai d'acqua e il succo di limone. Versate uniformemente sul composto. Premete il tasto "Pulse" 2-4 volte per 2-3 secondi la volta o fino a far indurire. Togliete l'impasto, il coperchio e lasciate raffreddare per ½ ora.

Nel frattempo in un tegamino amalgamate zucchero, amido e sale e fate cuocere a fiamma moderata. Aggiungete la panna e i 2 tuorli. Fate cuocere mescolando fino ad addensare. Aggiungete la vaniglia. Girate fino ad ottenere un composto soffice. Lasciate raffreddare completamente.

Ponete la pasta su una tavola infarinata. Stendete la pasta e foderatevi uno stampo rotondo da 25 cm diametro facendo attenzione. Rifilate i bordi e bucherellate con i rebbi di una forchetta. Cuocete in forno a 200° C per 8-12 minuti o fino a far dorare. Spennellate con l'uovo mescolato ad acqua. Cuocete in forno per 1 minuto ancora. Lasciate raffreddare completamente.

Lavate il food processor. Inserite il disco per affettare da 2 mm nella ciotola da lavoro. Aggiungete la pesca. Affettate. Togliete la pesca e tenetela da parte. Affettate quindi le fragole.

Versate sulla base la crema e distribuitevi sopra la frutta. Spennellate con la gelatina coprendo completamente la frutta. Lasciate raffreddare per almeno 1 ora prima di servire.

Ingredienti per 8 persone

Consiglio: servite la crostata nel giorno della preparazione.

230 calorie circa a porzione.

Garanzia del Food Processor KitchenAid™ per l'Europa

Durata della garanzia:	KitchenAid si accolla il pagamento di:	KitchenAid non si accolla il pagamento di:
TRE ANNI di copertura totale sul Food Processor a partire dalla data d'acquisto. DIECI ANNI di copertura totale sul Motore a partire dalla data d'acquisto.	Parti di ricambio e costo di manodopera per le riparazioni necessarie a rimuovere difetti nei materiali o nella qualità di esecuzione. L'assistenza deve essere fornita da un Centro Assistenza Autorizzato KitchenAid.	A. Riparazioni se lo Food Processor è stato utilizzato per scopi che esulano dalla normale preparazione di cibi. B. Danni provocati da incidenti, alterazioni, utilizzo improprio, abuso o installazione/funzionamento non conforme alle norme elettriche locali.

KITCHENAID NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI INDIRETTI.

Assistenza post-vendita

L'assistenza sarà garantita localmente da un Centro d'Assistenza KitchenAid autorizzato. Contattate il rivenditore presso il quale avete acquistato l'apparecchio per richiedere il nome del Centro d'Assistenza in garanzia KitchenAid autorizzato.

Per l'Italia:
Casa dei Rasoi Elettrici
Via Carducci, 7
24127 BERGAMO

Tel: 035/25 88 85

Dierre S.r.l.
Via P. Orsi 63
IT - 00178 Roma

Tel: 06 72 67 29 32

Tel: 06 72 30 513

Tel: 06 72 36 420

Fax: 06 72 30 171

email: pianetaincasso@dierre-srl.it

Italiano

Servizio Clienti

Per l'Italia:
Numero verde: 0800 901243
chiamata gratuita

Indirizzo:
KitchenAid Europa, Inc.
Codice Postale 19
B-2018 ANTWERPEN 11

www.KitchenAid.it
www.KitchenAid.eu

Italiano

FOR THE WAY IT'S MADE.™

Le specifiche sono soggette a modifica senza obbligo di notifica.

(6463dZw309)